

## Udang kering tanpa kulit - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong .....	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	2
9 Cara uji .....	2
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik udang kering tanpa kulit.....	4
Bibliografi.....	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang kering tanpa kulit yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-2709-1992, *Udang kering tanpa kulit*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 5 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI



## Udang kering tanpa kulit - Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan udang kering tanpa kulit.

Standar ini berlaku untuk udang kering tanpa kulit dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) produk pada perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2332.9, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 2359, *Cara uji kimia – Penentuan kadar garam pada produk perikanan*.

SNI 2709.2:2010, *Udang kering tanpa kulit – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 2709.3:2010, *Udang kering tanpa kulit – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

#### **udang kering tanpa kulit**

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar melalui proses penanganan, dengan pengupasan kulit dan pengolahan dengan pengeringan

### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong

**4.1** Bahan baku udang kering tanpa kulit memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2709.2:2010.

**4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 2709.3:2010.



## SNI 2709.1:2010

### 5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan udang kering tanpa kulit sesuai SNI 2709.3:2010.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran udang kering tanpa kulit menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan udang kering tanpa kulit sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b Cemarkan mikroba</b> - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> * - <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g koloni/g	Maksimal $1 \times 10^5$ Maksimal < 3 Negatif Negatif Maksimal $1 \times 10^3$
<b>c Kimia</b> - Kadar air - Kadar abu* - Kadar abu tak larut dalam asam* - Kadar garam*	% % % %	Maksimal 20 Maksimal 14 Maksimal 0,3 Maksimal 3
<b>CATATAN*</b> bila diperlukan sesuai permintaan pasar		

### 8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

### 9 Cara uji

#### 9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

#### 9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

*Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.

*Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.

*Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

*Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9.



### 9.3 Kimia

Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.

Kadar abu sesuai SNI 2354.1:2010.

Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.

Kadar garam sesuai SNI 2359.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2709.3:2010.

## 11 Pelabelan

Setiap kemasan produk udang kering tanpa kulit yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2709.3:2010.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian organoleptik udang kering tanpa kulit**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik udang kering tanpa kulit**

Nama panelis : ..... Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1 Kenampakan</b>						
• Utuh, ukuran seragam, warna <i>orange</i> sangat cerah, cemerlang, bersih	9					
• Kurang utuh, ukuran kurang seragam, warna <i>orange</i> cerah, kurang bersih	7					
• Kurang utuh, ukuran tidak seragam, warna <i>orange</i> kurang cerah, kurang bersih	5					
• Tidak utuh, ukuran tidak seragam, warna kuning kusam, kurang bersih	3					
• Tidak utuh, ukuran tidak seragam, warna kecoklatan kusam, tidak bersih	1					
<b>2 Bau</b>						
• Bau segar spesifik udang kering	9					
• Bau segar spesifik udang kering berkurang	7					
• Netral	5					
• Mulai ada bau tengik dan ada bau tambahan	3					
• Bau tengik jelas	1					
<b>3 Rasa</b>						
• Enak, gurih, spesifik udang kering	9					
• Enak, gurih, spesifik udang kering berkurang	7					
• Kurang enak, kurang gurih, spesifik udang kering hilang	5					
• Tidak enak, tidak gurih, ada sedikit rasa tambahan	3					
• Sangat tidak enak	1					
<b>4 Tekstur</b>						
• Padat, kering	9					
• Padat, sedikit kurang kering	7					
• Kurang padat, agak lembab	5					
• Kurang padat, lembab	3					
• Tidak padat dan sangat lembab	1					
<b>5 Jamur</b>						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					
<b>6 Benda asing</b>						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)